

取扱説明書

IHクッキングヒーター(家庭用)

鉄・ステンレスタイプ

品番 KZ-KG22B



はじめての IHクッキングヒーター

(希望小売価格は、2007年9月現在)

別売品

- スーパーボンナミ
IHクリーナー ※
(クリームタイプ)



(プレートの
広い面積の
汚れに)

品番: AD-KZ061 (2本セット)
希望小売価格: 1,995円(税込)

※それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。
(天面操作部に使うと、印刷が薄くなります)

- 天ぷらなべ



品番: KZ-JJ112-609
希望小売価格: 2,100円(税込)

- IH調理器具専用
「プレートのよごれとり」※
(消しゴムタイプ)



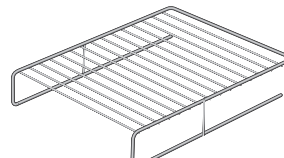
(プレートの
部分汚れに)

品番: AKZ-C1
希望小売価格: 945円(税込)

- パッキン(消耗部品)

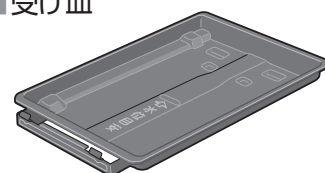
品番: AZE99-609
希望小売価格: 1,155円(税込)

- 焼き網(消耗部品)



品番: AZC83-609
希望小売価格: 1,785円(税込)

- 受け皿



品番: AZC82-609
希望小売価格: 1,365円(税込)

- 別売品はナショナル製品取扱店でお求めください。(2007年9月現在)
- 「プレートのよごれとり」は松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

Pana Sense

<http://www.sense.panasonic.co.jp/>

愛情点検

長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!



こんな症状は
ありませんか

- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 本体内部にある冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、電源スイッチを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口にて点検をご相談ください。

便利メモ

おぼえのため
記入されると
便利です。

お買い上げ日	年	月	日	お買い求め先
品 番				☎ () -

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

松下電器産業株式会社 IHクッキングヒータービジネスユニット

〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

© 2007 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

ZY02-610
S0807Y0

- 操作方法のかんたん説明や
- 火加減や温度の目安は

「かんたんガイド」を
ご覧ください

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(4~6ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

26

● **毎日のお手入れ。**
● トッププレートに汚れが焼き付いたら…

ずっとキレイに使いたい

33

この表示ってなあに？

U

31

火力が下がる？
上げられない？

12

IH調理の基本。

直火がないのに火加減ってどうするの？

10

アルミは？土なべは？
**このなべ、
使えますか？**

● お手持ちのなべを確認するのは…
● なべを買うときは…

30

「ブーン」「ジー」「キーン」
なべから音がする？

もくじ

確認とご注意	ページ
安全上のご注意	4
使用上のお願い	7
各部の名前	8
使えるなべは？ ● 確認のしかた	10
● 使える・使えないの見分け方	
IH調理	
IH調理の基本	12
加熱する	14
● お湯を沸かす(自動湯沸かし)	15
● 焼く・いためる・煮る・ゆでる・温めるのコツ	16
揚げる	18
● 揚げるのコツ	
グリル調理	
グリル調理の使い分け	20
グリルで焼く	22
● 自動で焼く	
● 手動で焼く	
● 温度設定(オープン感覚)で焼く	24
お手入れ	
お手入れする	26
● 日常のお手入れ	
● グリルの取り外し・取り付け方	28
● 庫内の「お手入れ」/パッキンの交換	29
困ったとき	
故障かな？	30
Q&A	32
こんな表示が出たら…	33
保証とアフターサービス	34
仕様	35
別売品	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意 「傷害や物的損害が発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

禁止 してはいけない「禁止」内容です。

強制 必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

火災、やけど
爆発、感電などを
防ぐために…

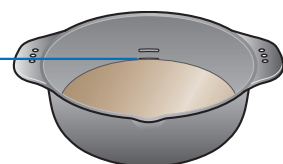


使用中や使用後しばらくは高温です！

- 次のような部分に触れない
 - トッププレート
 - グリル（扉、庫内など）
（特に乳幼児にはご注意ください）
 - 排気パネルなど

揚げ物をするときは

- そばを離れない
- 500g (0.56L) 未満の油で調理しない
- 揚げ物切/入で調理する
- 必ず、付属の「天ぷらなべ」を使う
- なべ底が反ったり変形していないこと
- なべは中央に置く
（油温が上がりすぎて発火の原因になります）

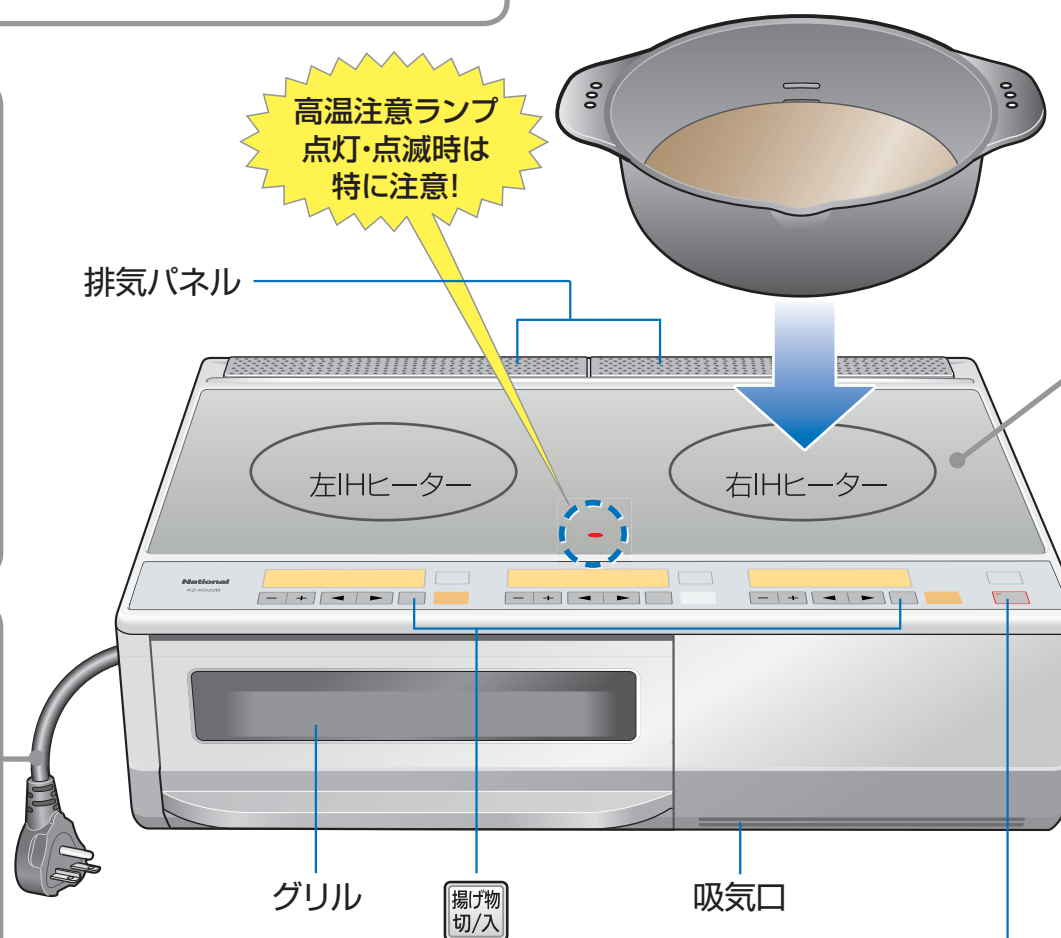


電源プラグやコードは

- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- プラグ・コードを傷めない
（傷つける・加工する・無理に曲げる・ねじる・引っ張る・重い物を載せる・束ねるなど）
→ 修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。
- ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない
- プラグは根元まで確実に差し込む
- プラグのほこりなどは定期的に取り除く
（湿気などで絶縁不良の原因になります。）
→ プラグを抜き、乾いた布でふく。

高温注意ランプ
点灯・点滅時は
特に注意！

排気パネル



グリル

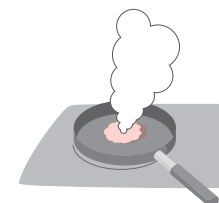
揚げ物切/入

吸気口

- 使用後は、必ず電源スイッチを切る
- 長時間使わないときはブレーカーも切る

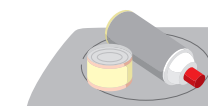
いため物・焼き物をするときは

- そばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない
（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）
※ なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。



トッププレート（ガラス製）には

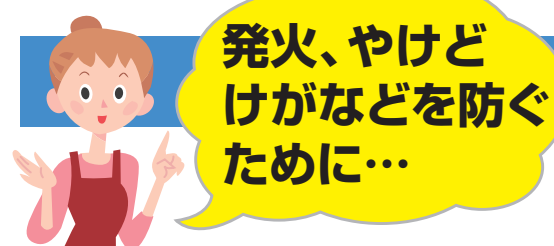
- なべ以外の物を置かない
 - カセットコンロ・ボンベ・缶詰など
（誤って加熱すると爆発します）
 - アルミ箔なべ・レトルトパックやアルミ箔・金属製スプーン・なべのふた・扉・受け皿・排気パネルなど
（破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります）
- 強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない
→ ひびが入ったり、割れたら手を触れずに、電源スイッチとブレーカーを切り、すぐに修理を依頼してください。



発火・やけど・感電などを防ぐために
次の点もご注意ください

- 可燃物を近づけない
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 吸気口や排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない
- 分解・修理・改造をしない
→ 修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

安全上のご注意 必ずお守りください



みそ汁・カレーなどを煮たり温めたりするとき(突沸に注意!)

- ❗ 火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる(水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります)

グリルを使うとき(中の物が燃えないように注意!)

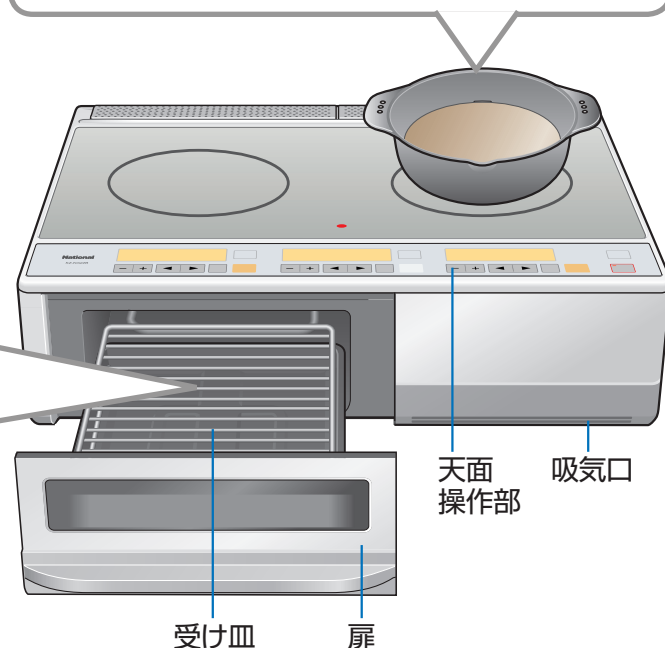
- ❗ 使用後はお手入れする(調理物・脂分を残さない)
- 🚫 そばを離れたり、必要以上に加熱しない(焼け具合を見ながら時間を調節する)
- ❗ 万一、発火したら
 - ① 電源スイッチを切る
 - ② 排気パネルをぬれたタオルでふさぐ(このとき、扉の周囲から煙が出ます)
 - ③ ブレーカーを切る
 - 炎が消えるまで、扉を引き出さない(空気が入り、炎が大きくなります)
 - 扉(ガラス面)に、水をかけない(割れることがあります)

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

- ❗ 念のため医師とよくご相談ください(本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります)

揚げ物をするとき(発火・やけどに注意!)

- ❗ 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る(加熱を続けると、発火します)
- 油の飛び散りに注意する
→ 油の飛び散りを少なくするには(P.19)
- 🚫 他の機器(ガスコンロなど)で、あらかじめ加熱した油を使わない(「油温度制御機能」が正しく働かず、発火の原因になります)
- 高温になっているなべに触れない
- 顔を近づけない



次の点もご注意ください

- 🚫 なべを不安定な状態にしない(落下して、けが・やけどの原因になります)
- 空焼きしたり、加熱しすぎない(調理物が燃えたり、なべが破損します)
- なべの下に紙・ふきんなどを敷かない(焦げたり、燃えたりします)
- 調理以外に使わない(加熱しすぎたり、異常動作の原因になります)

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

- 磁気に弱いものを近づけない
 - ラジオ・テレビ・補聴器など(雑音が入ったり、音が小さくなる場合があります)
 - ICカード・キャッシュカード類など(記録が消えたり、壊れます)

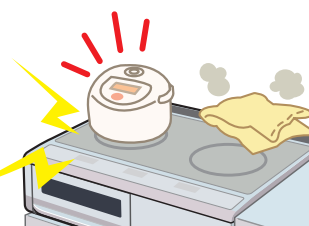


トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない

- IHジャー炊飯器など(IHクッキングヒーターが故障します)

排気パネルの上に物を置かない

- 異常を検知して加熱が止まる場合があります。
- グリル前面から煙が出たり、グリルの取っ手が熱くなります。



■ トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る

- ジャム・レモン汁・梅などを使った食品(放置すると変色します)

■ 本体の下にビニールシートなどを敷かない(吸気口がふさがれて、故障したり、性能に影響します)

■ キャビネット(本体下部)に調味料・食品などを置かない(排熱により、調味料・食品などが変質します)

「3kW」は火力が強いため

- 沸騰したら火力を下げる(吹きこぼれたり泡が飛び散ります)



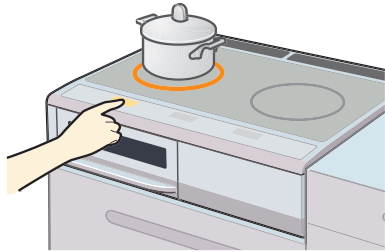
■ いため物・焼き物には使わない(なべ底が変形します)

グリルを使うとき

- 高温になります
 - グラタン皿などの熱い器を取り出すときは、ミトンなどを使う
 - 調理後、扉を引き出したままにしない(天面操作部が熱くなります)
- 扉の出し入れは、ゆっくりと
 - 勢いよく引き出したり、入れたりしない(受け皿に水が入っていると、こぼれます)
- 受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用小石などを入れない(発火・発煙や、自動調理がうまくできない原因になります)

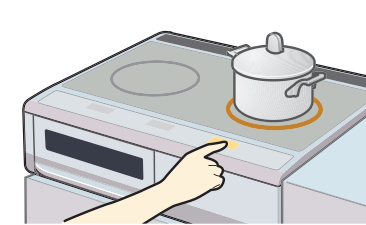
各部の名前

左IHヒーター



- 加熱する(P.14)
- お湯を沸かす(自動湯沸かし)(P.15)
- 揚げる(P.18)

右IHヒーター



- 加熱する(P.14)
- 揚げる(P.18)

凸マーク(★4か所)

- 目の不自由な方のためのなべを中央に置く目安。

光るリング(左右IH)

- 使用中に点灯。

排気パネル(2枚)

トッププレート(ガラス製)

トップフレーム

高温注意ランプ

- 加熱が始まると点灯。
- 電源を切っても、熱い間は点滅。

焼き網

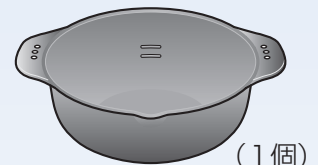
扉

- 外して洗えます。(P.28)

取っ手

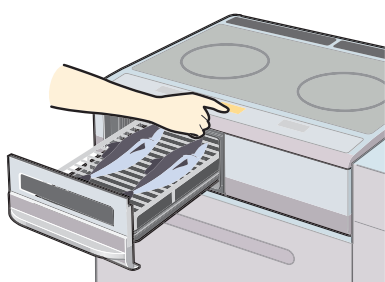
受け皿

IH専用天ぷらなべ(付属品)



- 煮物・いため物などには使えません。

グリル



- 自動で焼く(P.22)
- 手動で焼く(P.23)
- 温度設定(オープン感覚)で焼く(P.24)

天面操作部



- オールロック時に点灯

電源ランプ

- 電源「入」時に点灯。

いたずらや誤操作を防ぐ(チャイルドロック)

- ロックする/解除するとき
電源を入れて、3秒間押し。
- ヒーター使用中はロックできません。

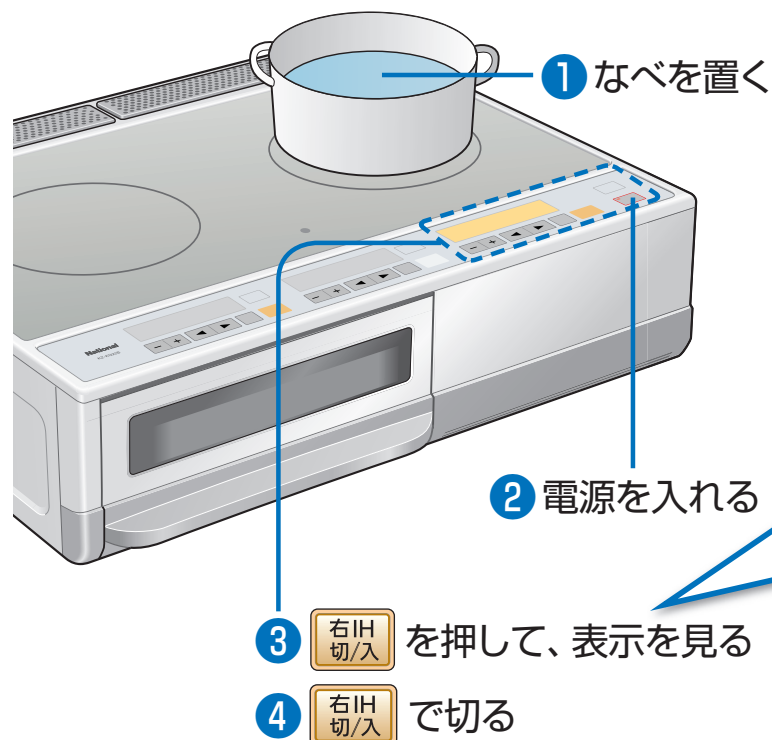
電源スイッチ

- ボタン操作しないまま、約15分たつと自動的に切れる。(電源スイッチ自動OFF)

使えるなべは？

確認のしかた

お手持ちのなべを確認するときは…



なべに
水を入れて
加熱してみる！

使えるなべは
火力表示が点灯

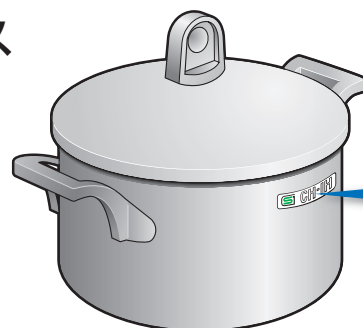
保温 1 2 3 4 5
弱 中 強 3kW

使えないなべは
火力表示が点滅

保温 1 2 3 4 5
弱 中 強 3kW

なべを買うときは…

■ステンレス



マークを確認する！

CH-IH IH

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター(200V)対応の商品です。
(または、あっせん品をお勧めします)

- あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
- ステンレス以外のなべは、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

使えます！

使えません！



鉄・ホーロー・
ステンレス

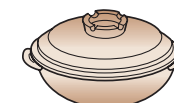
- ステンレスはなべによって火力が弱くなります。
- ホーローなべは、空焼き・焦げ付きを避ける。(溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)



アルミ・銅



耐熱ガラス



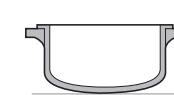
土なべ

- 市販の土なべは、「IH用」と表示されていても使わない。(故障したり、火力が弱くなり調理できません)

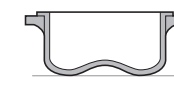
材質



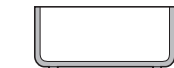
平らで、
トッププレートに
密着する



丸い



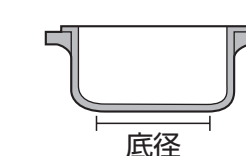
反りがある



脚がある

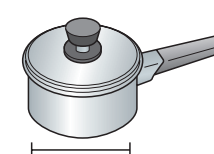
- 反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。(安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります)

底の形



12～26cm

底径



12cm未満

底径

- 異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

大きさ(底径)

- 底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。(ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します)
- 底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。

使えるなべは？

IH 調理の基本

なべはいつも中央に!

IHでは、円の下にある「磁力発生コイル」(P.35)に電気が流れることによって、なべが熱くなります。なべが円の外に大きくずれないようにしましょう。



煮立ち具合を見て火加減を!

ガスでもIHでも、火加減は煮立ち具合を見て調節するもの。
IHでは、なべの材質によって火力感が変わります。
(鉄→ホーロー→ステンレスの順に弱くなる)
煮立ち具合を見ながら火加減を調節しましょう。



火加減、 こまめに。

高火力で、加熱が早い! だから...



熱効率のよいIHは、思ったよりも立ち上がり早く高火力。油断していると焦げた!? なんていうことも...

- 予熱は短めで!
- 火力は(気持ち)弱めで!
- 煮物は時々かき混ぜて!

消し忘れ防止にタイマーが便利!



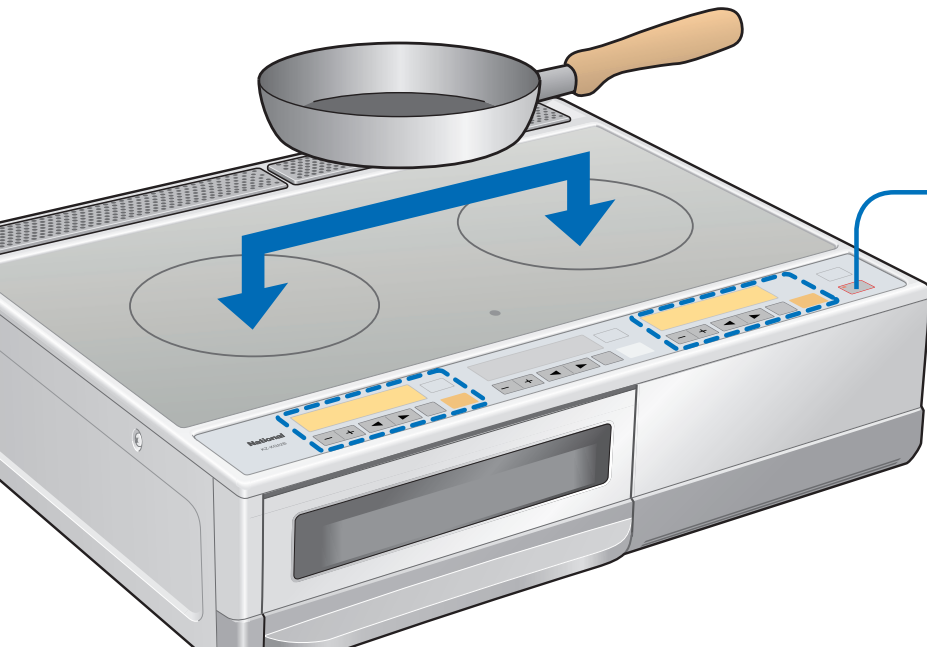
設定した時間になると自動でストップ。長時間の煮込みも、安定した火力で安心です。スパゲティなど、微妙なゆで加減が必要なときも活躍させて!

こんなときの「安全機能」

- うっかりしていた!
- なべなし自動OFF (P.33)
 - 小物自動OFF (P.33)
 - 空焼き自動OFF (P.33)
 - 切り忘れ自動OFF * (P.30)
- 温度が上がりました!
- 揚げ物そりなべ自動OFF (P.33)
 - 温度過昇防止 (P.31)
 - グリル高温自動OFF (P.33)
- トッププレートが熱い!
- 高温注意ランプ (P.9)
- いたずらや誤操作を防ぐ...
- オールロック * (P.9) (チャイルドロック)
 - 電源スイッチ自動OFF * (P.9)
- * は、IHとグリル共通です。

加熱する

焼く・煮る・温めるなど



準備

- 1 なべを置く
- 2 電源スイッチを入れる
 - ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
 - 再度電源スイッチを入れる。

1 スタートする



2 火加減をする



■「3kW」にすると



- (「8」まで上げてから約1秒間押す)
- 「3kW」のままで約10分間続けると「7」に下がります。
 - 上げたいときは再度約1秒押す。

■タイマーを使うとき

- 手順2の後に設定。(1分～9時間30分)



(残り時間が0分になったら、自動的に切れる)

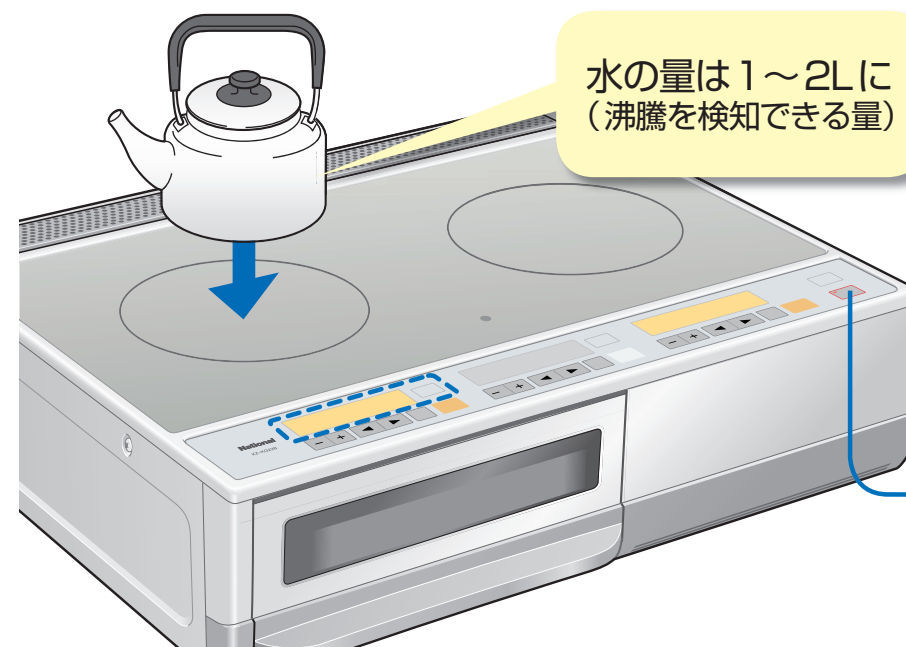
- 設定範囲は
1分～9時間30分
(1分) (9時間30分)
- 0:00～0:30 ← 1分刻み
- 0:30～1:00 ← 5分刻み
- 1:00～3:00 ← 10分刻み
- 3:00～9:30 ← 30分刻み
- 最初に「-」を押すと、9時間30分から減らしながら合わせることができる。
- 取り消すときは
→ -時--分にする

3 調理が終わったら、左IH切/入で切る



お湯を沸かす(自動湯沸かし)

(オート)



水の量は1～2Lに
(沸騰を検知できる量)

準備

- 1 やかんやなべに水を入れ、中央に置く
 - ふたをする
 - 約60%まで (吹きこぼれないように)
- 2 電源スイッチを入れる
 - ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
 - 再度電源スイッチを入れる。

1 スタートする



約4分(1L当たり)

沸騰したら
保温になる



※なべの材質・厚さ・底形状・水温などにより、ブザーが3分程度ずれることがあります。

(5分間の保温後、自動的に切れる)

- 湯が沸いて飛び散るときは
→ ふたをずらす(または「自動切/入」で切る)
- 沸騰しないで切れたときは(深なべで多量に沸かしたときなど)
→ 沸騰するまで「加熱する」(P.14)

湯沸かしに使えるなべ

- CH-IH (IH) 付きのステンレス製。
- 内側にフッ素樹脂加工されていないもの。
- 反りがないもの。

お願い

- 自動湯沸かしを失敗しないために
- トッププレートが熱いときに使わない。
 - ヒーターの中央やなべ底が汚れたまま使わない。
 - ふたをしないで使わない。
 - 途中でふたを開けたり、やかんやなべを動かしたり、水や湯を足さない。
 - 常温の水以外(出し汁・スープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。

加熱する・お湯を沸かす

加熱する

焼く・いためる・煮る・ゆでる・温める のコツ

火力を調節して、うまく火加減してね。

火力と消費電力の目安

IHに表示 される火力	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	3kW
	弱				中			強		
消費電力	100W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W

※消費電力は、鉄やホーローなべを使った場合です。

火加減の目安は、
「かんたんガイド」へ！



すぐ高温になるので

いため物などは加熱しすぎに注意！

材料がくっついたり、焦げ付かないように

煮物などは、時々かき混ぜて！

長時間の煮込みや、ゆですぎなどの心配にはタイマーを活用しよう！(P.14)



突沸(P.6)の
防止にも！



予熱
する

予熱は短めで充分。

●軽い・小さななべは、弱めで予熱して！
(なべが赤熱・変形することがあります)



いた
める

そばを離れない。

(加熱しすぎると、油の温度が急激に上がり、
発火することがあります)

**フライ返しなどで
全体を手早くいためる。**

(材料がフライパンの底に残ると、焦げ付く・
べちゃ付きます)



焼く

**焦げそうなときは、
フライパンを浮かす。**

■こんなものも
フライパンで！

焼きおにぎり

しょうゆを塗り、
中火(3～4)で
2～3回
裏返して
焼く

もち

中火(4～5)で
ふたをして
焼く

のりをあぶる

中火(4～5)で
色が変わるまで
数回裏返す

するめ

食べやすい大きさに
切り、中～強火
(5～8)で反ってくる
まで焼く



沸かす

たくさんのお湯を沸かすなら、

3kWが早くて便利！

●いため物・焼き物には使わないで！
(なべ底が変形します)



煮る

火力は上手に使い分け！

●煮立てるとき→強火(6～8)
●サラッとした煮込み→弱～中火(2～3)
●トロツとした煮込み→弱火(1～2)



煮込む

**45分以上の煮込みには、
必ずタイマーを使って。**

※切り忘れ自動OFFが働いて、通電を停止します。(P.30)



ゆでる

**強火でゆでるときは
吹きこぼれないように火力調節を。**



温める

**温め直しは、
弱火でかき混ぜながら。**

**みそ汁の温め直しは
なべ底のみそ汁をかき混ぜてから加熱する。**

■卵料理のコツは

焦げやすいから ……「慣れるまでは失敗しないように弱めの中火で！」

くっつきやすいから …「予熱は多めの油を、充分になじませる！」

卵焼き

卵液を少し落とすと
ジュンと音が
するくらいで
焼く

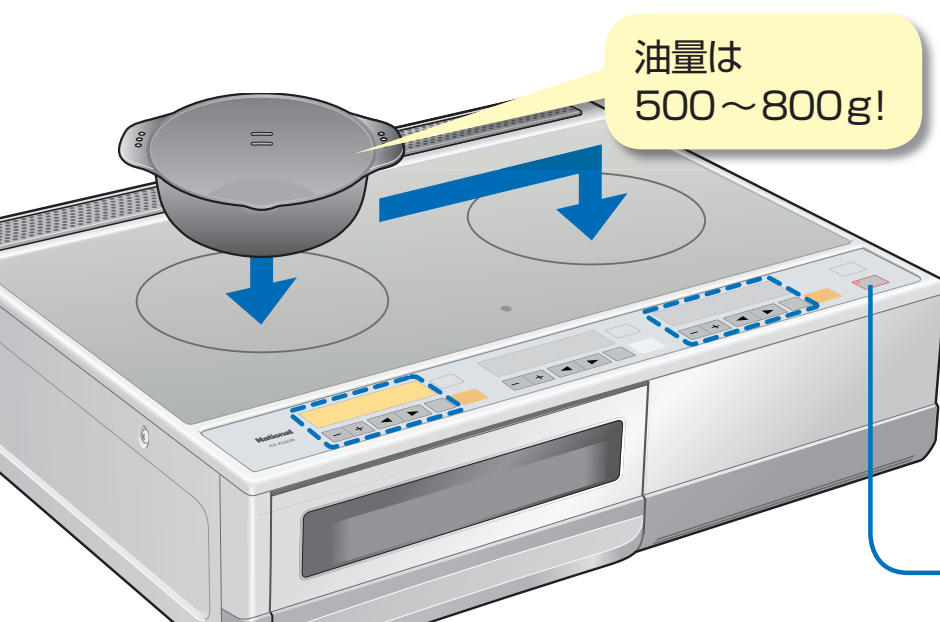
薄焼き卵

表を焼いたら、
裏は予熱で焼く

オムレツ

卵を流し込んだ後、
大きく手早く混ぜる

揚げる



準備

- 1 付属の天ぷらなべに油を入れる
水滴はふいてから…
800g
500g
● 500g 未満で揚げない(発火の原因)
- 2 なべを中央に置く
- 3 電源スイッチを入れる
● ボタン操作しないまま約15分たつと、自動的に切れる。
→再度電源スイッチを入れる。

- 1 スタートする
● 予熱が始まる。



- 2 温度を調節する
(予熱表示は、設定温度になると消える)



約7～10分(油量800gのとき)

ピピピ…

設定温度になったら、揚げる

- 3 揚げ終わったら、 で切る

温度調節について

- 調節範囲は
140 ～ 200
(140℃) (200℃)
- 左右IHヒーターで、油温に多少の差があります。

揚げるのコツ

温度調節機能

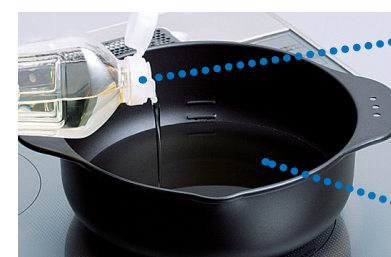
を正しく働かせるために、次のことに気をつけて！

温度の目安は、「かんたんガイド」へ！



必ず付属の天ぷらなべを使う！

- 底が反ったり変形したら使わない
- なべ底の汚れは取る
- トッププレートも確認する。
- 冷めていること
- 汚れていないこと



次のような油を使わない！

- 熱い油
- 何度も使って、茶褐色になったり、濁った油
- 揚げカスが沈んだまま残っている油

予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない！



油が設定温度になってから、揚げ始める！

(油温が低いうちに食材を入れると、油温が上がってきたときに、油が飛び散ります)

油の飛び散りを少なくするには

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえする！(水分や空気が加熱されると膨張して破裂します)

[切り目などを入れる]

● えび

尾の先を切る



● ししとう

縦に切り込みを



● いか

皮をむき、両面に切り目を



● うずらの卵

串などを刺す



[水分をふき取る]

● 魚介類、しいたけ、ピーマンなどの野菜

[ベーキングパウダーや砂糖を入れる]

● ドーナツなどの生地

■揚げ過ぎると破裂するので注意！

● けんさきいか、するめいかなど ● コロッケ ● うずらのゆで卵など ● ししとう、おくらなど(中が空洞の野菜)

グリル調理の使い分け

「メニュー」を選んで、 自動で焼き上げ!

焼きたいメニューに合わせて、火力や時間を自動で調節。(P.22)

下準備が
ポイントです



生・姿焼き

- 水分の多い生魚(あじなど)の塩焼きは下ごしらえを。
①両面に塩を振り、約20分おく。
②水洗いし、水気をふき取って振り塩をする。
- 生さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。
- 姿焼きは、焦げすぎ・型くずれ防止のために尾ヒレに化粧塩を。



切身／干物

- 切身は皮に切れ目を入れる。
- 干物は皮面を下にする。



つけ焼き

- つけ焼きは、焦げやすいのでたれをふき取る。
- みそづけは、洗い流してふく。

おまかせ

お好み

「火力と時間」を選んで、 手動で焼き上げ!

自動で焼けないものを焼いたり、好みの焼け具合にしたいとき。(P.23)

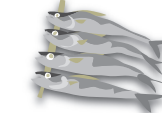
焦げやすいもの

- みりん干しなど



焼けにくい干物

- 丸干しなど



反りやすいもの

- あなごは、串を刺す。
- いかには、切れ目。



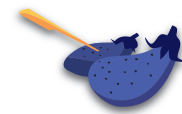
とり肉

- 皮付きもも肉は、皮に穴を開け、皮面を上にして。



その他、自動で 焼けないもの

- さざえなどの貝
- 焼きなすは、破裂を防ぐため、表面に穴を開ける。



「温度と時間」を選んで オープン感覚で焼き上げ!

温度設定 (P.24)



- ケーキも



- 焼きいもも



- 焼きおにぎりも

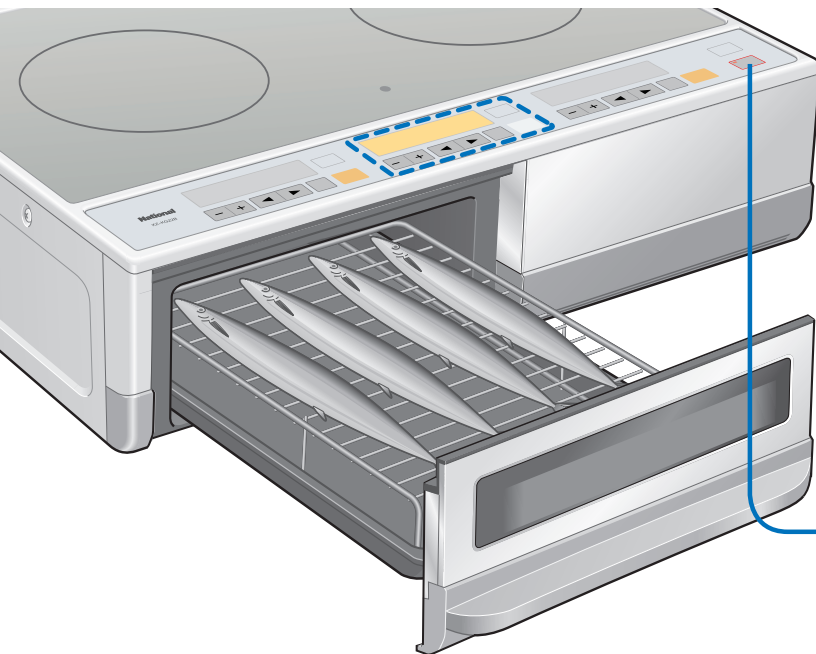
水なし、水あり
自動判別

(裏返しも不要)



グリルで焼く

自動・手動



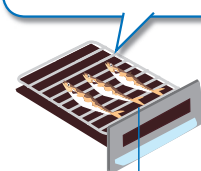
準備

1 焼き網に調理物を載せる



● 焼き網に
サラダ油を塗る
(こびりつき防止)

焦げやすい、
薄い部分は手前に！



● 水を入れる場合は
コップ1杯(約200ml)。
(入れすぎると開閉時に
こぼれます)

2 電源スイッチを入れる

● ボタン操作しないまま
約15分たつと、自動的に切れる。
→再度電源スイッチを入れる。

自動で焼くとき

1 メニューを選ぶ



● 押すごとに、
↓「生・姿焼き」
↓「切身/干物」
↓「つけ焼き」
↓「温度設定」(P.24)
(取消)

2 火力を選ぶ



3 スタートする (焼き時間表示は、 確定すると 点滅→点灯)



- 自動メニューを選びまちがえてスタートしたときは
→グリルを切って再操作する
(30秒以上たっていたら手動で焼きなおす)
- 自動調理中は、途中で扉を開けない。(うまく焼けません)

ビビビ...

(焼き上がったら、自動的に切れる)

- 焼き足りないとき→いったん切って、手動で焼く(P.23)

お願い(自動・手動)

- 調理物や容器の高さは
・4cm以下にする。
・ハマグリなど、開くものは焼かない。
- 底がザラザラした容器
などを載せるときは、焼
き網にアルミ箔を敷く。
(フッ素はがれ防止)
- 冷凍調理物は、完全に
解凍してから焼く。
- 脂分の多いものを焼い
たときは、煙が多いため
30秒程度待ってから扉
を引き出す。

お知らせ(自動・手動)

- 使い始めは、煙やにおい
が出ることがあります。
- ヒーターに調理物や脂
分が落ちると、瞬時的に
炎や煙が出ることがあ
ります。
- グリルを切っても、内部
の温度が高いときは、約
10分間冷却ファンの回
る音がします。

自動と手動を上手に使い分けてね。

手動の火力と消費電力の目安

火力	弱	中	強
消費電力	950W相当 (950W相当)	1,120W相当 (1,460W相当)	1,290W相当 (1,740W相当)

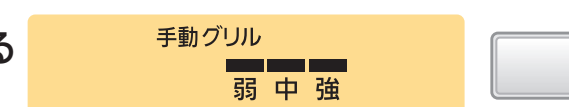
上段は水を入れないとき、()は水を入れたとき

自動メニューの選び
方や火力の目安は、
「かんたんガイド」へ！



手動で焼くとき

1 スタートする



2 火力を 調節する



3 焼き上がったら、 で切る

- 連続して焼くとき→いったん切る
(30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます)

■タイマーを使うとき

- 手順2の後に設定。
(1分～30分)



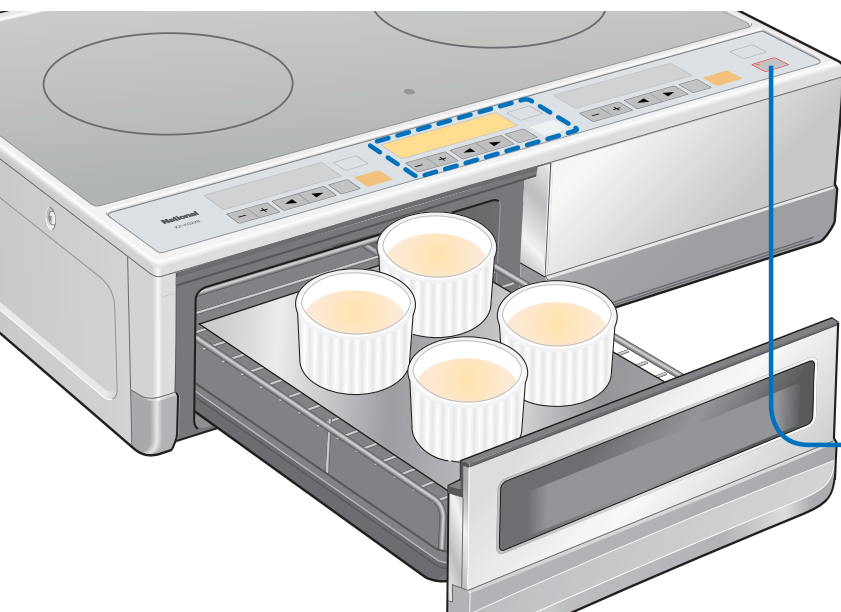
(残り時間が0分になっ
たら、自動的に切れる)

- 取り消すときは
→ - - 分になるまで押す

グリルで焼く

グリルで焼く

温度設定(オーブン感覚)

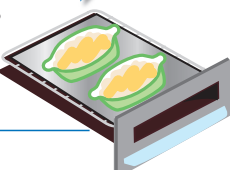


準備

1 焼き網に調理物を載せる

- 水を入れる場合は
コップ1杯(約200ml)。
(入れすぎると開閉時に
こぼれます)

中央に載せ、
ゆっくり扉を閉める



2 電源スイッチを入れる

- ボタン操作しないまま
約15分たつと、自動的に切れる。
→再度電源スイッチを入れる。

1 「温度設定」を選ぶ



2 温度を合わせる



3 スタートする



4 焼き上がったら、グリル切/入で切る

■タイマーを使うとき

- 手順3の後に設定。
(1分～30分)
- 取り消すときは
→ --分 になる
まで押す



ピピピ…
(残り時間が0分になったら、自動的に切れる)

温度設定について

- 設定範囲は
140～280
(140℃)(280℃)

お願い

- 調理物の厚みや容器の
高さは、4cm以下にす
る。
- 次の場合は、焼き網に
アルミ箔を敷く。
・底がザラザラしたグラ
タン皿など(焼き網の
フッ素はがれ防止)
- ・底がツルツルしたケー
キ型など(容器ずれに
よる焼きムラ防止)
- ・ミートローフ・ピザな
ど(底の焦げ付き防止)
- アルミ箔でふたをする
ときは
・上ヒーターに当たらない
よう注意する。

他のメニュー例や
温度と焼き時間の目安は、
「かんたんガイド」へ!

温度設定メニュー の一例です。



ブラウニー



材料: 18×18cmの焼き型1皿分

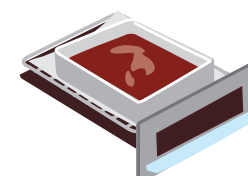
無塩バター(室温に戻す)・三温糖 …… 各100g
卵(室温に戻して溶く) …… 2個
ブランデー …… 大さじ1½
④薄力粉 …… 100g・純ココア …… 50g
(合わせてふるう)
くるみ(刻む) …… 60g

1 生地を作る

- バターをハンドミキサーでクリーム状になるまで混ぜ、
三温糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- 卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
- ④を加えて、へらでさっくり混ぜ、くるみを加える。

焼く

- 型にクッキングシートを敷き、①の生地を流し入れる。
- アルミ箔を敷いた焼き網に載せ、
160℃で20～25分焼く。



伊達巻き

材料: 18×18cmの焼き型1皿分

卵…4個・はんぺん(粗くちぎる)…1枚(約120g)
砂糖… 50g
塩… 小さじ⅓・だし汁 …… 大さじ2

- 1 ミキサーに、卵、だし汁、はんぺん、砂糖、
塩の順に入れ、30～60秒かくはんする。
- 2 型にクッキングシートを敷き、①を流し
入れ、160℃で25～30分焼く。
- 3 焼き上がったら、焼き色が付いている方
が内側になるようにして巻きすですし
かり巻き、輪ゴムで全体を止める。
- 4 冷蔵庫でしっかり冷やし固めてから切
り分ける。

ピーマンの肉詰め

材料: 8個分

ピーマン(縦半分に切り、へた、わた、種を取る)…4個
小麦粉… 適量
玉ねぎ(みじん切りにし、いためて冷ます)…½個
合い挽き肉…250g・パン粉…大さじ1
④卵(溶く)… 1個・塩 …… 小さじ1
こしょう・ナツメグ …… 各少々
⑥トマトケチャップ…大さじ3・ウスターソース…大さじ½
(混ぜ合わせる)

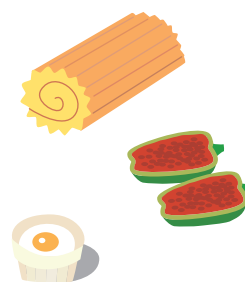
- 1 玉ねぎと④をよく混ぜ、8等分して内側
に小麦粉をまぶしたピーマンに詰める。
- 2 焼き網に並べ、260℃で12～15分焼く。
仕上げに⑥のソースをかける。

ココット 卵の

材料: 直径8cmの陶器製ココット
4個分

ほうれん草(塩ゆでし、4cm幅に切る)…½束
ベーコン(1cm幅に切る) …… 2枚
卵… 4個
塩、こしょう、バター …… 各少々

- 1 ほうれん草をバターでいため、
軽く塩、こしょうする。
- 2 ココットに薄くバターを塗り、①
のほうれん草とベーコンを敷き、
卵を割り入れる。
- 3 アルミ箔を敷いた焼き網に②を
載せ、180℃で12～15分焼く。



お手入れする 日常のお手入れ

●お手入れは、各部が冷めてから。

しっかり水ぶきする

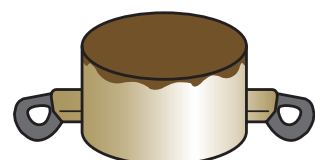
トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けた
ふきんでふく。

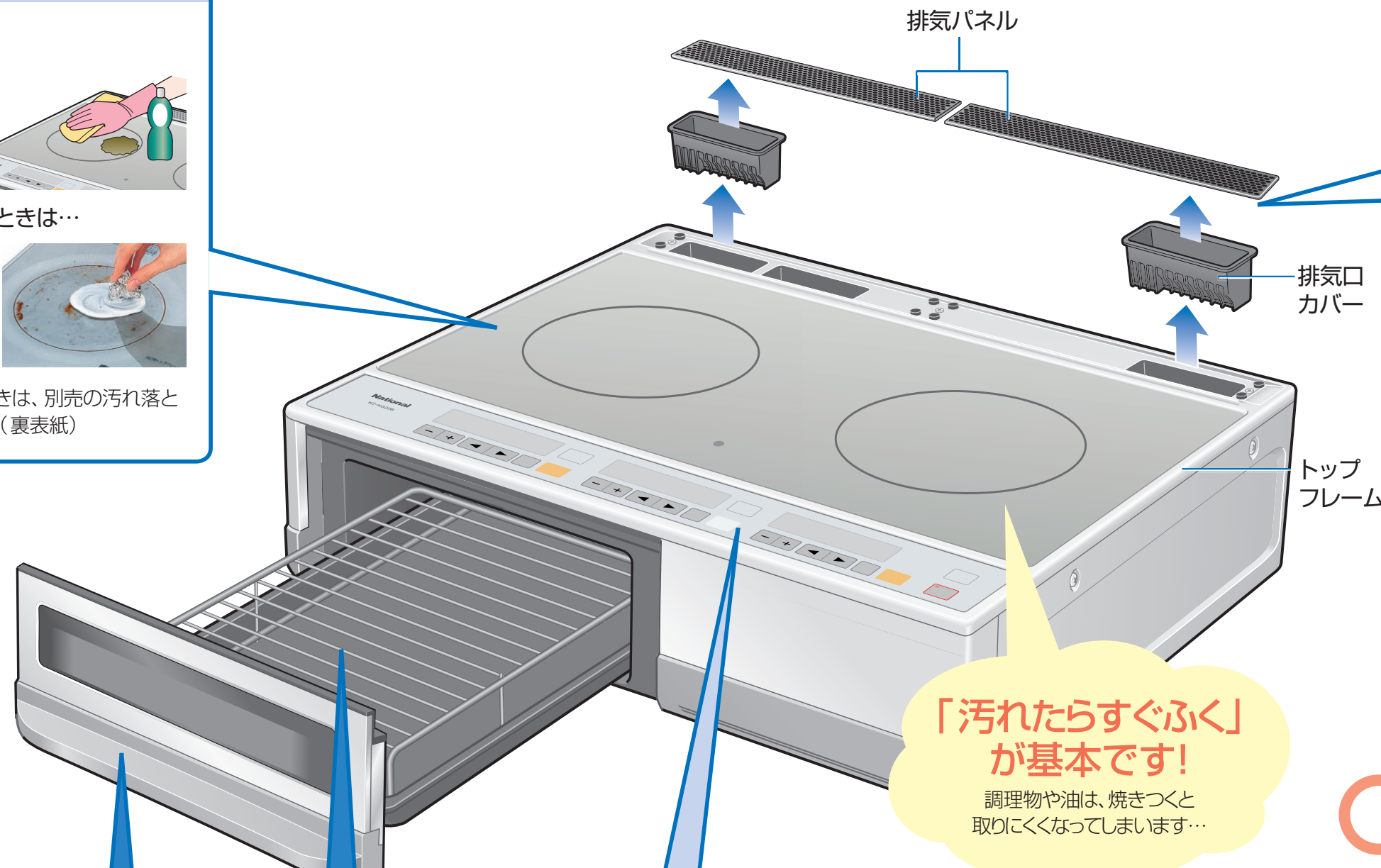
■汚れが取りにくいときは…
クリームタイプの
クレンザー(ジフなど)
を付け、丸めた
アルミ箔でこすり取る。

●それでも取れないときは、別売の汚れ落としをご利用ください。(裏表紙)

なべ底の汚れも 忘れずに落として！



(トッププレートに
汚れが焼きつきます)



洗剤で洗う

排気パネル

●汚れて目詰まりしたまま使わない。
(異常を検知して加熱が止まります)

排気口カバー

洗剤で洗い、食用油を塗る

天ぷらなべ

●なべ底の汚れもしっかり落とす。
(汚れが残ると正しく温度が検知できなかったり、安全機能が働いてヒーターが切れたりします)

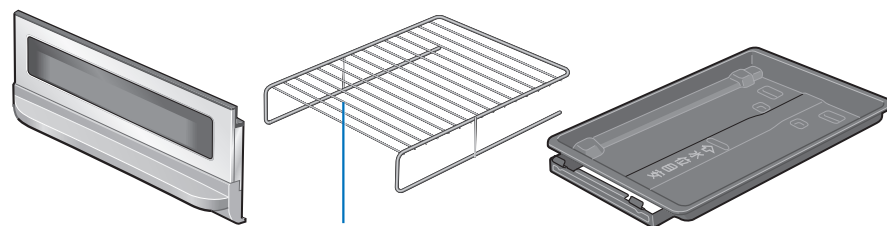


**「汚れたらすぐふく」
が基本です！**

調理物や油は、焼きつくと
取りにくくなってしまいます…

洗剤で洗う

グリル扉、焼き網、受け皿



●水につけておくと、
お手入れしやすくなります。

水ぶきする

天面操作部 トップフレーム



●放置すると、汚れが
残ります。



洗剤を使うときは…

●台所用洗剤(中性)を薄めて使う！！



次のものは使わないで！

- 酸性、アルカリ性の強い洗剤(変色します)
例) 漂白剤、住宅用合成洗剤など
- たわし、粉まつタイプのクレンザー(傷つきます)
- <焼き網・天ぷらなべには>
- スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ
- 漂白剤など中性洗剤以外 ※洗剤の注意書きを確認する！
- 食器洗い乾燥機
(フッ素樹脂が傷みます)
- <グリル扉には>
- 食器洗い乾燥機(パッキン・樹脂部が変形します)

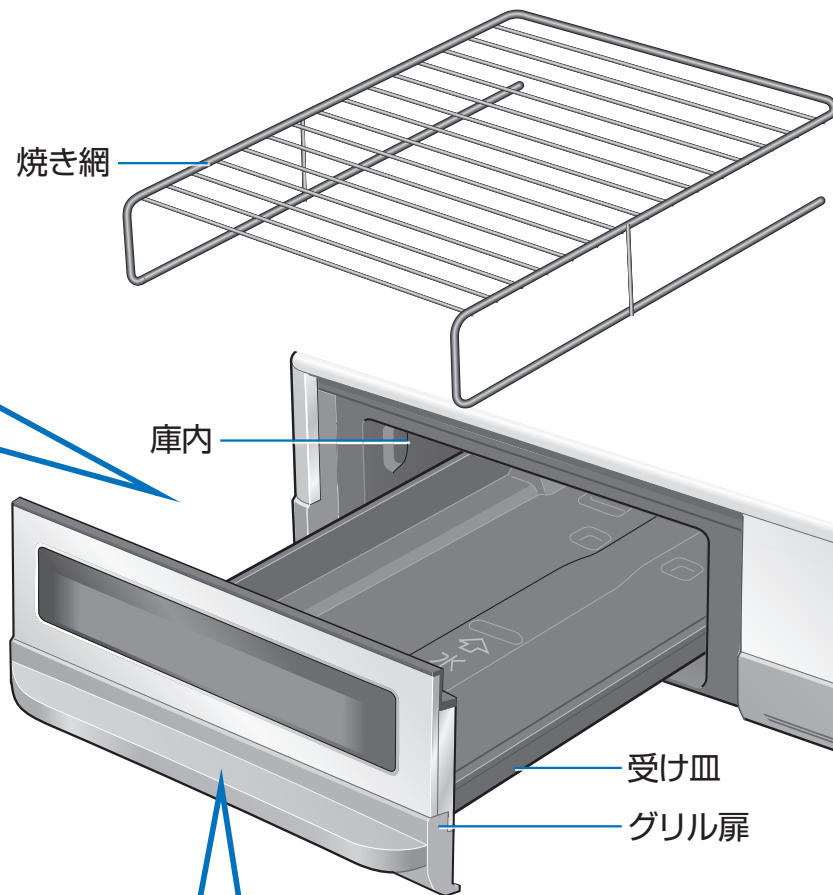
お手入れする グリルの取り外し・取り付け方

グリル扉・受け皿

■外すとき／付けるとき

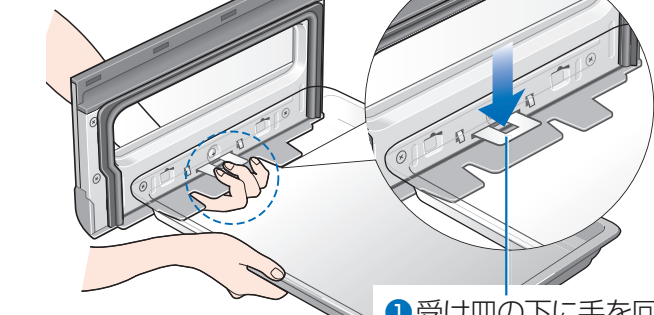


止まるまで引き出して
斜め上に引き上げる。
(取り付けは逆の要領で)

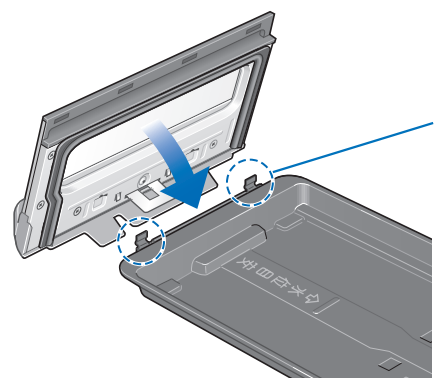


グリル扉

■外すとき

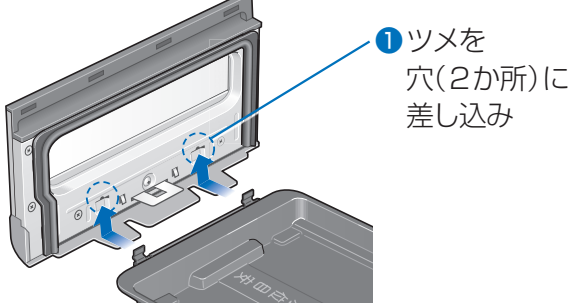


① 受け皿の下に手を回し
板バネを押さえながら

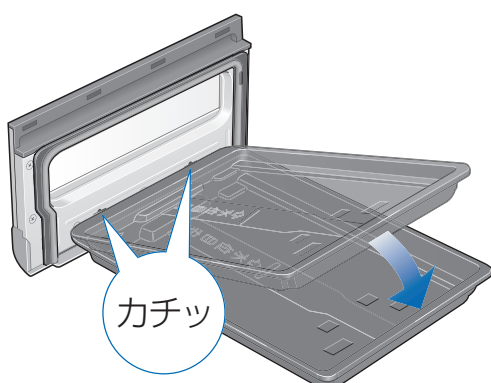


② グリル扉を倒して
ツメ(2か所)を
外す

■付けるとき



① ツメを
穴(2か所)に
差し込み



カチッ

② 受け皿を元の位置に戻す

必要なお手入れ

5～6回使ったら

庫内の「お手入れ」機能を使う

●「お手入れ」機能で、加熱することにより、においを抑えます。

① グリル扉・受け皿を外す

● 受け皿はお手入れしておく。

② (庫内の底面が汚れていたら) 台所用洗剤(中性)を付けた布でふく

● ふく前に、汚れた部分に布をかぶせ、しばらく置く。

③ 焼き網を外し、 グリル扉・受け皿を戻して閉める

④ お手入れ 切/入 でスタートする

約20分
(庫内温度が高いと長くなります)

(終了すると、自動的に切れる)

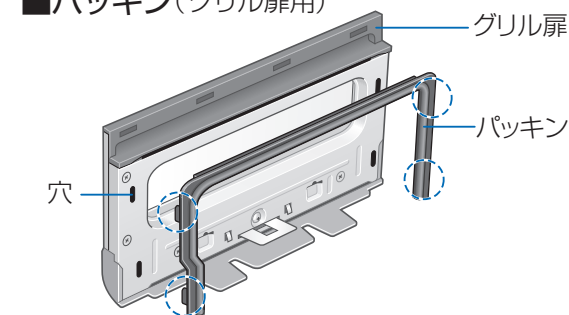
● 終了時は庫内が高温になっています。
● ヒーターの汚れが受け皿に落ちている
ことがあります。

パッキンが
傷んできたら…

パッキン(消耗部品)を交換する

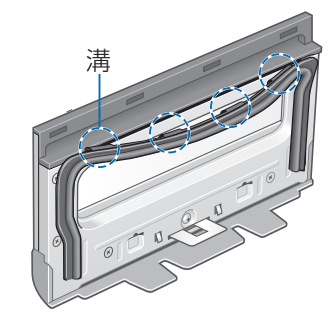
扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら、パッキンを交換してください。(裏表紙)

■パッキン(グリル扉用)



① 古いパッキンを引っ張って外す(左右2か所)
② 新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む

● パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
(取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません)





③ ヒダ(4か所)を溝に差し込み、
全体を完全に押し込む

故障かな？

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは		ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターが 使えない	●電源スイッチは入っていますか？ ●オールロックしていませんか？ 電源スイッチ自動OFF ●電源スイッチを入れたままボタン操作しないで 約15分以上たっていないですか？ →再度、電源スイッチを入れる。
	使用中にヒーターが 切れていた	切り忘れ自動OFF ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。 (IHヒーター:約45分、グリル:約30分) →再度、ボタン操作する。 ※長時間煮込むときは、タイマーを使う。
	自動湯沸かし・揚げ物・ グリルを同時に使えない	●総消費電力を超えないように、自動湯沸かし・揚げ物・グリルは、 加熱をスタートした順に2つまでしか使えません。(P.35)
	グリルのヒーターが ついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。
音	本体内部の音が 大きくなったり 小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力やなべの材質に応じて 運転モード(4段階)が切り換わります。 (火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
	電源スイッチを切っても ファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 (温度が下がると、自動的に止まる)
	加熱すると本体から 「カチッ」と音がする	●鉄のなべ・フライパンを使うと、材質を検知して加熱方法を 切り換える音がします。(故障ではありません)
	加熱中に、なべから 音がする	●なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音 がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすること があります。 →異常ではありません。なべの位置を少しずらすか、置き直す と止まることがあります。 ●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることが あります。(異常ではありません)

こんなときは		ここを確かめてください
火力	IHヒーターの 火力感がなくなる	温度過昇防止 ●予熱時間が長すぎたときなど、なべ底の温度が上がりすぎると、 自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わらない) (温度が下がると自動的に火力は強くなる) ●土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使って いませんか？ →市販の土なべは「IH用」と表示されていても使わない。
	複数のヒーターを 同時に使うと ●火力が弱くなる ●火力表示が下がる ●▶を押しても火力が 上がらない	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限している ためです。 ※IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、▶を押しても ブザーが鳴り、火力が上がらないことがあります。(P.35)
	▶を押しても「3kW」に 上がらない	●「3kW」火力のままで10分間使い続けませんでしたか？ →▶を押し、「3kW」にする。
操作	グリルの残時間表示が 途中で増える、減る	●スタート時には目安時間を表示し、調理物の種類や量などを 判定してから、途中で適切な調理時間に切り換えるためです。
表示	沸騰しても ブザーが鳴らない	●沸騰が3分程度続いてから鳴ることがあります。(P.15) (異常ではありません) ●なべに反りがありませんか？ ●1Lより少ない水を入れていませんか？ ●常温の水を使いましたか？ 上記の場合、3分以上沸騰が続いてから鳴ります。 →加熱を止めたいときは、  で終了する
	沸騰する前に ブザーが鳴る	●2Lより多い水を入れていませんか？ ●なべ底の厚さは、4mm未満ですか？ ●途中でなべを動かしたり、水を継ぎ足したりしませんでしたか？ ●ヒーター中央や、なべ底が汚れていませんか？ ※沸かし足りないときは  で沸騰させる(P.14)

故障かな？／Q & A

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは		ここを確かめてください
揚げ物	揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トップレートが熱いときに揚げ物をしませんでしたか。(P.19) ●何度も使って、茶褐色になったり濁った油を使っていませんか？(P.19) ●なべ底に揚げカスがたまっていますか？(P.19)
	扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲からも風が少し出ます。

Q:こんなときは		A:こうしてください
加熱調理	焦げ付く	●火力が強いため、ガスの感覚で加熱すると焦げ付きます。弱めの火力で使ってください(特に、底の薄いなべ) ・いため物・焼き物: 材料の準備・段取りは済ませておいて、予熱は短めに。 ・卵焼き: 予熱は、卵焼き器に充分油をなじませて。慣れるまでは弱めの中火(3～4)で、慣れてきたら少し強めの火力で、手早くふっくらと。 ・煮物: 時々かき混ぜてください。シチューやおでんなど、じっくり煮込むときは、弱火(1～2)で。
	なべを変えたら、うまくできなくなった	●同じ火力設定でも、なべの材質によって消費電力が異なり、火力感も変わってきます。(鉄→ホーロー→ステンレスの順に弱くなる) なべの中の煮立ち具合や、いためるときの音などで、火加減を調節してください。
グリル	受け皿に水を入れる/入れないの使い分けは？	●調理のできばえや時間は同じですので、お好みで使い分けてください。 ・水を入れる: 受け皿の汚れが取れやすい ・水を入れない: 水を入れる手間や、水をこぼす心配がない

こんな表示が出たら…

こんな表示のときは	ここを確かめてください
● 次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。 U04 フィルター(吸・排気パネル) 目詰まり検知	● 吸気口や排気パネルをふさいでいませんか？ ● 排気パネルにほこりがたまっていますか？ → お手入れする(P.27)
表示部が点滅する 保温 1 2 3 4 5 弱 中 強 なべなし自動OFF 小物自動OFF	● なべは置いていますか？ ● 使用中に、なべを外しませんでしたか？ ● なべがヒーターの中央から大きくずれていませんか？ ● 使えないなべを使っていますか？(P.10) ● ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？ (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

● 次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、 切/入 を押して、表示を消してください。	
U 13 (左IH) U 14 (右IH) 空焼き 自動OFF	● 約15分間空焼きしませんでしたか？ ※なべの種類により、停止までの時間は異なります。 ※火力が弱い場合やなべの種類によっては、この機能が動かないことがあります。 → なべに調理物を入れ、再度ボタン操作をする。
U 15 揚げ物そりなべ 自動OFF または 表示よりも油温が 高く(低く)感じる	● なべ底に、変形や反りはありませんか？ ● トップレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いていませんか？ ● トップレートが熱いときに、揚げ物をしませんでしたか？ ● 常温の油を入れて予熱しましたか？ ● 予熱中に油を継ぎ足したり、別のヒーターに移動して揚げ物をしませんでしたか？ → 再度、温度設定し直す。
U 12 グリル高温 自動OFF	● 揚げ物切/入 で煮炊き・湯沸かしをしませんでしたか？ ● 調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか？ → ① すぐに電源スイッチを切る。 ② 排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ③ ブレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない。

■上記の内容を確かめても直らないときや、「H」表示が出たときは…

H00	● 故障です。 → 電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。
-----	--

故障かな？／Q & A／こんな表示が出たら…

保証とアフターサービスよくお読みください

- 修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い求め先へお申し付けください。
- 転居や贈答品などで困りの場合は
・修理は、「修理ご相談窓口」へ！
・その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。
 - 保証書（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、
お買い求め先から受け取り、保存してください。
保証期間：お買い上げ日から本体1年間
 - 補修用性能部品：弊社は、IHクッキングヒーターの
機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り
後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」「こんな表示が出たら…」(P.30～33)でご確
認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切
り、お買い求め先または修理ご相談窓口へご連絡ください。

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号) 0570-087-087

- 電話をかけられますと、
まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の
「修理ご相談窓口」におかけください。

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」・地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	
札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251 旭川 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	帯広 帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477 函館 函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631
東北地区	
青森 青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326 秋田 秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008 岩手 盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	宮城 仙台市宮城野区扇町7-4・18 ☎(022)387-1117 山形 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100 福島 郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308
首都圏地区	
栃木 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555 群馬 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075 茨城 つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756 埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960 千葉 千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034	東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780 山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(027)222-5171 神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720 新潟 新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171
中部地区	
石川 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608 富山 富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549 福井 福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)25-5001 長野 松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209 静岡 静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000	愛知 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225 岐阜 岐阜市中鷺4丁目42 ☎(058)278-6720 高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613 三重 津市久居野村町字山神421 ☎(059)255-1380

- ご連絡いただきたい内容
- ①品名「IHクッキングヒーター」 ②品番
③お買い上げ日 ④故障の状況(できるだけ具体的に)
⑤「H」表示が出たとき(故障)は、その表示内容
- 保証期間中は：保証書の規定に従って、出張修理をさ
せていただきます。
 - 保証期間後は：診断をして、修理できる場合、ご要望
により修理させていただきます。
(出張診断のみでも料金がかかることがあります)
 - 修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料 診断・修理・調整・点検などの費用です。
部品代 修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料 ご依頼により、技術者を派遣する費用です。
 - ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い
について(裏表紙)

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

●電話 フリーダイヤル ☎ 0120-878-365
●FAX フリーダイヤル ☎ 0120-878-236
●携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

近畿地区	
滋賀 栗東市豊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021 京都 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123 大阪 大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225	奈良 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770 和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984 兵庫 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140
中国地区	
鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695 米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129 松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128 出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629 岡山 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236 広島 広島市西区南観音8丁目13-20 ☎(082)295-5011 山口 山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720
四国地区	
香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388 徳島 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	高知 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142 愛媛 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544
九州地区	
福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036 佐賀 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151 長崎 長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658 大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815 宮崎 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213	熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067 天草 本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125 鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657 大島 奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101
沖縄地区	
沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

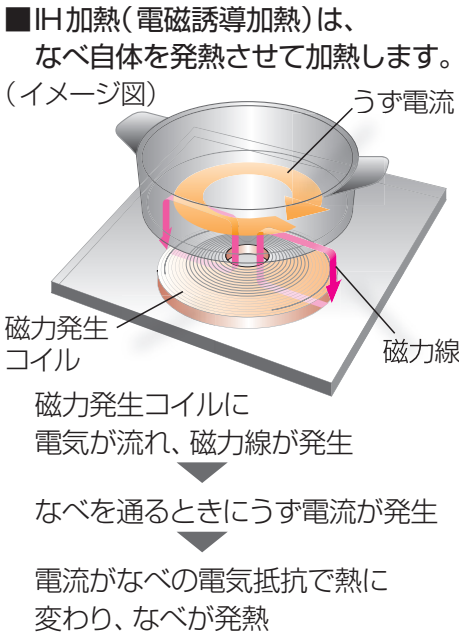
仕様

電 源		単相200 V (50-60 Hz 共用)
消 費 電 力		4,000 W
大 き さ (約)		幅590 mm×奥行521 mm×高さ180 mm
グリル 焼き網	大 き さ (約)	幅260 mm×奥行347 mm
	上ヒーターまで の 高 さ (約)	56 mm
質 量 (約)		18.6 kg

※待機電力：約0.8 W (電源スイッチ「切」の状態)

左IH ヒーター	最 大 火 力	3,000 W
	火 力 調 節(約)	10段階 100 W相当～3,000 W
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140～200 ℃
	自 動 調 理 調 理 タイマー	湯沸かし 1分～9時間30分
右IH ヒーター	最 大 火 力	3,000 W
	火 力 調 節(約)	10段階 100 W相当～3,000 W
	揚げ物温度調節(約)	7段階 140～200 ℃
	調 理 タイマー	1分～9時間30分
グリル	最 大 火 力	1,850 W
	自 動 調 理	魚(生・姿焼き 切身／干物 つけ焼き)
	温 度 調 節(約)	8段階 140～280 ℃
	手動火力調節(約) 調 理 タイマー	3段階 950 W相当～1,740 W相当 1分～30分

※左右IHヒーターの最大火力(鉄・ホーローなべを使った場合)



- IHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えない
ようにするため、次のようにIHヒーターの火力を制限します。
- 火力表示はそのまま、火力を弱くする
 - 自動的に火力を1～数段階下げる ●火力が上げられない
- ➡高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、
他のヒーターの火力を弱めてください。
- ※自動湯沸かし・揚げ物・グリルを同時に使うときは、加熱を
スタートした順に2つまでしか使えません。